

<b>Artikel</b>	<b>ROUGETTE OFENKÄSE WÜRZIG 60% 6x180G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>ROUGETTE</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46006064</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Weichkäse, 60% Fett i. Tr., laktosefrei &lt; 0,1g</b>

<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 180
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Packung
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Inverkehrbringer: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	+2 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Farbstoff: E160c Paprikaextrakt; Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen

<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1465 / 354
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00
<b>Salz</b>	1,70

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Dinkel				x
Gerste				x
Hafer				x
Kamut				x
Roggen				x
Weizen				x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x		pasteurisierte Milch, Rahm
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Cashewnüsse				x
Haselnüsse				x
Macadamia- oder Queenslandnüsse				x
Mandeln				x
Paranüsse				x
Pecannüsse				x
Pistazien				x
Walnüsse				x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>				x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>				x

chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel		X
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff	X	
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

## Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

## Zubereitungshinweis

Ofen vorheizen (Umluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C ), Käse auspacken, ohne Folie in der Holzschachtel 10 Min. (mittlere Schiene) backen. Aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen. Weitere 8-12 Min. (Umluft: 180 °C , Ober-/Unterhitze: 200 °C ) - je nach gewünschter Bräunung - fertig backen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: rötlich-weiß bis weiß-rötlich, trocken, Randbereich leicht feucht möglich, leicht rustikale Optik möglich; Inneres: einzelne Bruch- und Gärlöcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend. Äußeres zubereitet: obere Rindenteile gelb-rötlich bis bräunlich, leichte Hautbildung, leichte Bläschenbildung und geringe Fettabsonderung möglich; Inneres zubereitet: leicht glänzende bis glänzende glatte und homogene Käsemasse
Geruch	Leicht aromatisch bis aromatischer Geotrichum Candidum Geruch, ganz leicht ammon
Geschmack	leicht würzig bis würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	Leicht cremig bis cremig, leicht festere Rinde möglich. Nach Zubereitung homogen

## Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 /g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 /g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	